

LES ENTRÉES/前菜

LA LANGOUSTINE

ASSAISONNÉE D'UN JUS DE PASSION ET BERGAMOTTE À L'HUILE D'OLIVE FRUITÉ MÛR
«BOUQUET ESTIVAL» DE LÉGUMES CROQUANTS, CRUS ET CUITS, MARMELADE DE COURGETTES AUX HERBES FRAÎCHES
SAUCE «PRESQUE» ANCHOÏADE

ラングスティーンと夏野菜のブーケ パッションフルーツとベルガモットのヴィネグレット ハーブ入りズッキーニのマルムラード ソースアンショワード ¥7,800

L'ORMEAU

EN TRANCHE ÉPAISSE CUITE DANS UN BEURRE DOUX AUX FLEURS DE SHISO
CRÉMEUX DE BOULGOUR AUX ALGUES DE ROCHE

BOUILLON D'OURSIN

黒鮑のバターポッシュ 花紫蘇添え 岩海苔入りブルグールのリゾット 生雲丹のブイオンソース ¥11,000

LE CAVIAR OSCIÈTRE

TRUITE DU «MONT-HAKKAI» MI-CUITE, CRÈME ONCTUEUSE DE POIREAUX AU CAVIAR
CONDIMENTS «ZEN», BLINIS DE SARRASIN

キャビア・オシエトラと八海山サーモンのミ・キュイ ポワローのクリームとコンディマン「禅」 そば粉のブリニス ¥14,000

LES COQUILLAGES

«AKAGAI, SHIROMIRUGAI ET HOKKIGAI», CRÈME AU CRESSON, LANGUES D'OURSIN
GELÉE «IODÉE» RELEVÉE D'UNE POINTE DE CURRY, DENTELLE CROUSTILLANTE

潮の香りに包まれた貝類と生ういのゼリー寄せ クレソンのクリーム ほのかなカレー風味 パン・ド・カンパーニュのクルスティヤン ¥8,500

LA TRUFFE NOIRE D'AUSTRALIE

EN RISOTTO D'ÉPEAUTRE PARFUMÉ À LA SAUGE, FILS DE LÉGUMES AU CITRON, ASPERGES VERTES
ÉTUVÉE DE GIROLLES AUX ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES

JUS «RICHE» À LA TRUFFE

オーストラリア産黒トリュフとスペルト小麦のリゾット セージ風味 野菜のフィスとグリーンアスパラガス
ジロール茸のエテュベとエシャロットのキャラメリゼ 香り豊かなトリュフ入りのジュ ¥6,800

LES POISSONS/魚料理

L'AMADAI

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, DÉCLINAISON DE NAVETS «ROUGE ET JAUNE»

JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES AU CITRON CONFIT

甘鯛のうろこ焼き 蕪のデクリネズン「赤と黄」酸味を効かせたエシャロット カラメリゼした魚のジュ シトロンコンフィ入り ¥8,800

LA DORADE ROYALE

EN «FEUILLE VERTE», ENROBÉE D'UNE FINE MOUSSE DE NOIX DE SAINT JACQUES

JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS, RÂPÉE DE CITRON VERT

ÉMULSION D'UN CONSOMMÉ «HOMARD ET BOEUF» AU CHAMPAGNE

真鯛と帆立貝のムース サラダ菜包み トリュフのラメル添え 香味野菜のジュリエンヌにライムとハーブの香り
«シャンパーニュ/コンソメ・オマール/コンソメ・ブッフ」のエミュルション ¥8,000

LA SOLE

RÔTIE SUR L'ARÊTE, FARCIE D'UNE DUXELLE DE GIROLLES, PUIS LAQUÉE D'UN JUS CORSÉ

GNOCCHI DE RICOTTA AU CRESSON

HUILE D'OLIVE FRUITÉ MÛR «CUISINÉE»

ドーバーソールのロティ ジロール茸のデュクセル クレソンとリコッタチーズのニョッキ オリーブオイルでマリネしたジロール茸とトマト カラメリゼしたジュ ¥9,800

LE HOMARD BLEU

POCHÉ PUIS REPRIS ENTIER DANS UN BEURRE DE CRUSTACÉS

«PRESSÉ» DE FENOUIL, TOMATE CONFITE ET BASILIC, PULPE DE FENOUIL BRAISÉ AU FUMET DE HOMARD

JUS DE LA PRESSE PARFUMÉ À L'ANIS

ブルー・ド・クルスタッセで温めたオマール・ブルー

フナイユとトマトコンフィ/バジルのプレッセ プレゼしたフナイユのピュルプ オマール海老のジュ アニス風味 ¥12,000

LES VIANDES/肉料理

LE CHAPON DE KAGOSHIMA

LE SUPRÊME «MOËLLEUX», FLOCONS DE LÉGUMES SÉCHÉS, LA CUISSE EN BALLOTTINE

«ROSE DES SABLES» CROUSTILLANTES, SALADE DE JEUNES POUSSÉS DE BLETTES, VINAIGRETTE AU FOIE GRAS

JUS DE VOLAILLE À L'HUILE DE CITRON

シャボン鹿兒島鶏の胸肉と野菜のフレック もも肉のパロティーヌ

ポテトのクルスティヤンとハーブのサラダ フォワグラのヴィネグレット ロティしたジュ シトロンオイル ¥11,000

LE CANARD

RÔTI SUR COFFRE, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE, PASTILLE DE POTIRON GRILLÉE MARINÉE AU CITRON

MARMELADE DE RHUBARBE AU JUS DE BETTERAVE ROUGE, COQUE D'OIGNON FARCIE DE BOUDIN

SAUCE PARFUMÉE AUX GRAINES DE CARDAMOME VERTE

鴨胸肉のロティ ビガラードをラケしたもも肉のコンフィ グリエにしたカボチャのパステューユ

リュバークとビーツのマルムラード 鴨のブーダンとプティ・オニオン カルダモン風味のジュ ¥8,800

L'AGNEAU DE LAIT DE LOZÈRE

RÔTI EN COCOTTE AUX AROMATIQUES, CROUSTILLANT D'ÉPAULE ET COLLIER BRAISÉ AUX FRUITS SECS

TOMATE «FARCIE/CONFITE» AU BASILIC, FLEUR DE COURGETTE «CHUTNEY CITRON/MARJOLAINE»

JUS À LA FLEUR DE THYM

ロゼール産乳飲み仔羊のロティ プレゼしたエポールとコリエのクルスティヤン

トマトのコンフィ バジル風味 マジョラム香るズッキーニのファルシィ タイム入りのジュ ¥8,200

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET FONDANT, ÉTUVÉE DE GIROLLES, TRUFFE NOIRE

«MAKI» DE COURGE SPAGHETTI, ANETH, ESTRAGON, MOUSSELINE DE COURGETTE À LA MENTHE

SAUCE VIN JAUNE AUX FINES HERBES

熊本産あか牛フィレ肉のポワレ ジロール茸のエテュベと黒トリュフ そうめんかぼちゃのズッキーニ巻きとムースリヌ ミント風味
ハーブ入りジュ ヴァン・ジョーヌの香り ¥14,000

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS フランス産フロマージュ各種 ¥3,200